

FOUR COMBINE MICRO-ONDES/GRIL/CONVECTION

MANUEL D'UTILISATION

ATTENTION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
LES FABRICANTS NE SONT PAS RESPONSABLES DE PROBLEMES ISSUS DES DIFFICULTES DE L'USAGER A SUIVRE CES INSTRUCTIONS.

MH-3181WR

P/No: MFL62177201

Table des matières

Comment fonctionne le micro-ondes

Les micro-ondes constituent une forme d'énergie similaire aux ondes de radio et de télévision et à la lumière du jour. Normalement, les micro-ondes se dirigent vers l'extérieur lorsqu'elles traversent l'atmosphère et elles disparaissent sans effet. Toutefois, les fours à micro-ondes ont un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, fournie au tube magnétron, est utilisée pour créer les micro-ondes.

Ces micro-ondes entrent dans la zone de cuisson à travers des ouvertures à l'intérieur du four. Il y a un plateau dans le four. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser les côtés métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer des matériels comme le verre, la porcelaine et le papier, avec lesquels sont construites les assiettes de cuisson pour micro-ondes saines.

Les ondes ne chauffent pas le contenant, bien que les récipients finissent par se réchauffer en raison de la chaleur générée par les aliments.

Un appareil très sûr

Votre four, le Micro-onde , est l'un des appareils les plus sûrs de tous les appareils domestiques. Lorsque la porte est ouverte, le four ne produit plus d'ondes. L'énergie des micro-ondes est convertie entièrement pour réchauffer les aliments lorsque les ondes pénètrent les aliments, ne laissant aucune énergie résiduelle qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité



Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant tuer ou blesser vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :



Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures graves ou mortelles.



Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures ou des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

1. N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, n'enlever aucune des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.

A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peuvent aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2. N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des mascottes ou des enfants, etc.)

Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine produite par un choc électrique.

3. L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans supervision seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.

Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4. Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante (mode combiné), il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

Ils peuvent se brûler.

5. Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.

Ils peuvent éclater.

6. Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson, reportez vous à la page 12 de ce guide.

Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et les accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

7. Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.

Ils pourraient être blessés.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.

➜ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive. (Les interlocks de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)

2. Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le front du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.

➜ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.

3. N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.

➜ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.

4. Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments requérant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.

➜ La cuisson excessive peut aboutir à un incendie des aliments, et de ce fait à des dégâts dans votre four.

5. Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,

*** Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.**

*** Ne chauffez pas à outrance.**

*** Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.**

*** Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).**

➜ Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement. Cela peut aboutir à un bouillonnement soudain sur la surface du liquide chaud.

6. Il y a une sortie d'échappement sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.

➜ Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.

7. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.

➜ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

8. Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier de journal au lieu des serviettes.

➜ Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

9. N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.

➲ Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.

10. N'utilisez pas des produits en papier recyclé.

➲ Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.

11. Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.

➲ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

12. Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.

➲ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.

13. Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.

➲ Ils peuvent éclater.

14. Ne cuisez pas des œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à micro-ondes est terminé.

➲ La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.

15. Ne pas utiliser le four pour frire.

➲ Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.

16. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.

➲ Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.

17. Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez un coup d'œil sur lui de temps en temps.

➲ Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

18. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique ; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.

➲ Comme ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

19. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.

- Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.

20. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).

- Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

21. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- Il existe un danger de brûlures.

22. Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si en suivant les temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.

- Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

23. Cet appareil doit être relié à la terre.

Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :
BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise murale, procédez comme suit :

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.
Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.
Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou ⏚ .

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.

- Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

24. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer le verre de la porte du four.

➲ Ils peuvent érafler la surface, et cela peut aboutir au brisement du verre.

25. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles (traiteurs).

➲ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts pour votre four.

26. La connexion doit être réalisée de façon à avoir un accès facile à la prise ou en incorporant un interrupteur sur le câble rattaché en accord avec les règles de câblage.

➲ L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

27. Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20cm sur le dessus et 10cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8cm du bord de la surface pour éviter tout basculement. Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou sur le côté du four.

➲ Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.

Précautions

Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux ondes.

Il est impossible d'utiliser votre micro-ondes avec la porte ouverte en raison des dispositifs de sécurité prévus dans le mécanisme de la porte. Ces dispositifs de sécurité interrompent automatiquement toute cuisson lorsque la porte est ouverte, pour éviter toute exposition nuisible aux ondes.
Il est important de ne pas manipuler les dispositifs de sécurité.

Ne mettez pas d'objets entre la façade du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à ce que les temps de cuisson soient réglés correctement car le fait de trop cuire les aliments peut les brûler et endommager votre four.

Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition soudaine du liquide chaud peut se produire avec retard. Pour éviter cela, prenez les précautions suivantes :

1 Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.

2 Ne chauffez pas à outrance.

3 Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.

4 Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).
Faites attention lorsque vous manipulez le récipient.

⚠ AVERTISSEMENT

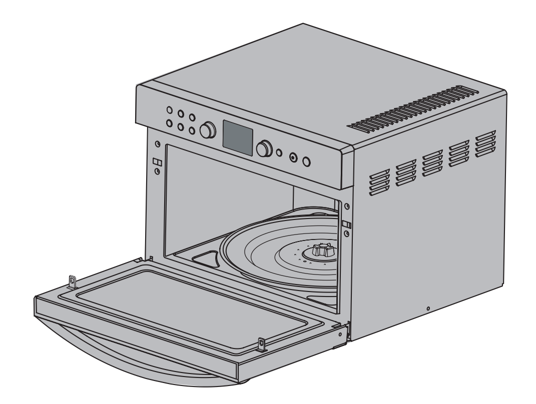
Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.

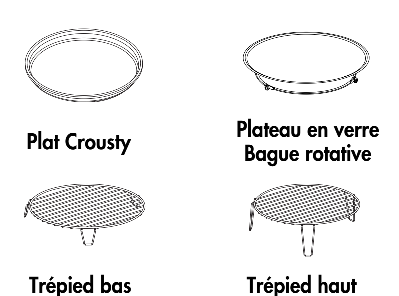
En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four. Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage. Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

Déballage et installation



Déballez votre four et placez-le sur une surface plate.





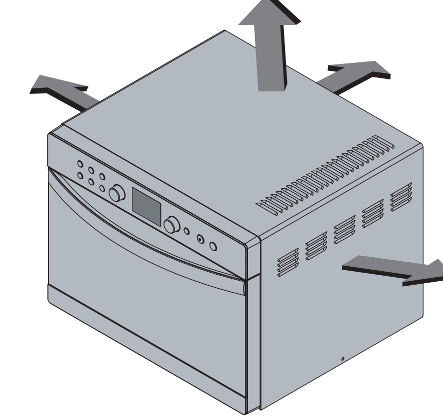
Plat Crousty

Plateau en verre Bague rotative

Trépied bas

Trépied haut

2 Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20cm sur le dessus et 10cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation.
La façade du four doit être au minimum à 8cm du bord de la surface pour éviter tout basculement.
Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.

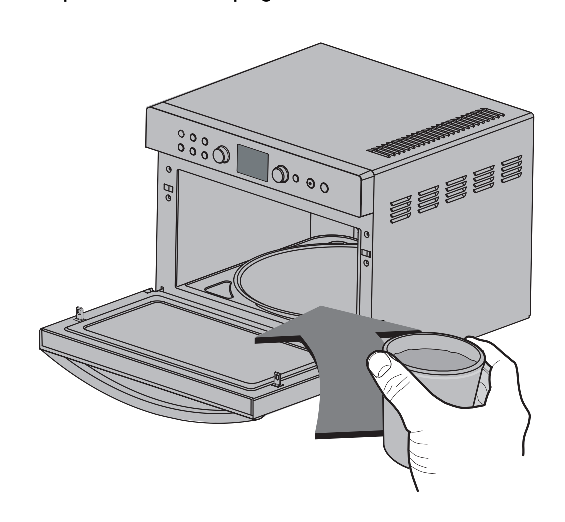


*** CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES (TRAITEURS).**
*** CE FOUR PEUT ETRE ENCASTRE .**
*** UTILISER LE KIT D' ENCASTREMENT FABRIQUE PAR LG ELECTRONICS.**

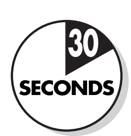
3 Raccordez votre four à une prise d'alimentation standard. Veillez à ne raccorder que votre four sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.**

4 Ouvrez la porte du four en tirant sur la **POIGNÉE DE LA PORTE**. Placez la BAGUE ROTATIVE à l'intérieur du four et posez le PLATEAU EN VERRE dessus.

5 Remplissez un **récipient pour micro-ondes** avec 300ml d'eau. Placez-le sur le PLATEAU EN VERRE et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes quant au type de récipient à utiliser, reportez-vous à la page 34.



6 Appuyez sur **Arrêt/Effacer**, puis une fois sur **Départ/Quick Start** pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.

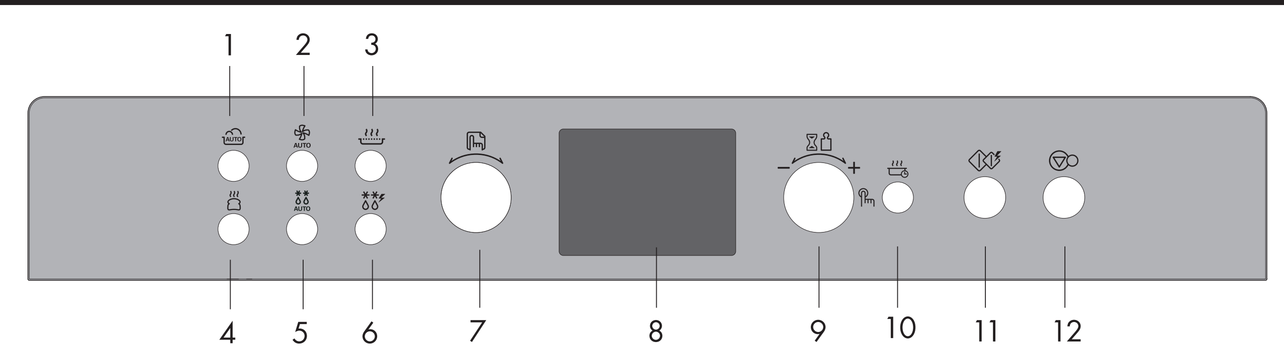


7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude. **Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT

8 Avant consommation, agitez ou mélangez le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifiez la température afin d'éviter les brûlures.



1. Cuisson automatique : Ce mode vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type et le poids des aliments.

2. Rôtissage automatique : Permet rôtir vos plats automatiquement en sélectionnant le poids et le type des aliments.

3. Cuisson Crousty : Permet de dorer vos plats en dessous et au dessus en sélectionnant le type et le poids des aliments.

4. Pain frais : Décongélation automatique de qualité en sélectionnant le type et le poids de vos aliments.

5. Décongélation automatique : Permet de décongeler rapidement et automatiquement vos plats en sélectionnant le type et le poids des aliments.

6. Quick Defrost : Permet de décongeler rapidement en appuyant directement sur cette touche.

7. MODE : Permet de sélectionner les modes de cuisson.

8. Afficheur : Affiche l'heure, ainsi que le temps, la puissance et les catégories de cuisson.

9. DURÉE/POIDS :

- Permet de déterminer la catégorie de cuisson sélectionnée.
- Vous pouvez régler la durée, la température et la puissance de cuisson, ainsi que le poids des aliments.
- Pendant la cuisson en mode manuel et automatique, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson à tout moment en tournant la molette (à l'exception du mode décongélation).

10. Maintient au chaud: Vous pouvez réchauffer vos aliments en appuyant sur cette touche.

11. DÉPART/ QUICK START

- Pour démarrer le mode de cuisson sélectionné, appuyez une fois sur cette touche.
- La fonction Quick Start (départ rapide) vous permet de cuire les aliments à la puissance maximale par intervalles de 30 secondes lorsque vous appuyez sur la touche Quick Start.

12. ARRÊT/EFFACER : Permet d'arrêter le four et d'effacer toutes les entrées, à l'exception de l'heure.

Utilisation des accessoires par mode

	Micro-ondes	Gril	Gril + micro-ondes	Rôtissage automatique	Cuisson crousty
Plat Crousty	○	○	○	○	○
Trépied haut	—	○	○	—	○
Trépied bas	—	○	○	○	○
Plateau en verre	○	○	○	○	○

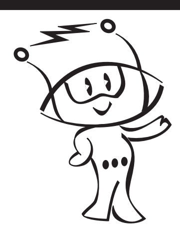
Attention : reportez-vous au guide de cuisson pour veiller à utiliser les bons accessoires.

○ *: Acceptable*

— *: Pas Acceptable*

Réglage de l'horloge

Vous avez le choix entre un affichage 12 h ou 24 h.
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment régler l'heure sur 10 h 30 au format 24 h.
Assurez-vous que vous avez retiré tous les emballages du four.



Lorsque vous raccordez votre four pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une coupure d'électricité, l'afficheur indique “24H”.
Vous pouvez régler l'horloge.

Si l'horloge (ou l'afficheur) montre des symboles inhabituels, débranchez votre four de la prise électrique et rebranchez-le, puis remettez l'horloge à l'heure.

Si vous ne souhaitez pas régler l'horloge.

Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

1

Vérifiez que vous avez correctement installé votre four, comme indiqué au début de ce manuel.

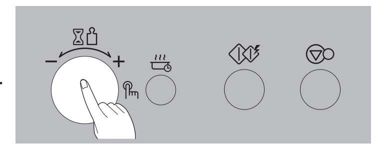
Branchez votre four pour la première fois.
“24H” apparait à l'écran.



2

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer.

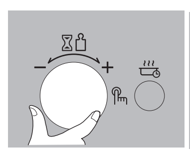
(Si vous souhaitez utiliser une pendule sur 12h, tournez **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que l'écran affiche “12H”, puis **DURÉE/POIDS** pour confirmation.
Si vous souhaitez modifier une autre option après avoir régler l'horloge, vous devez la débrancher et la rebrancher.)

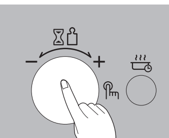


3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “10:00” s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer l'heure.



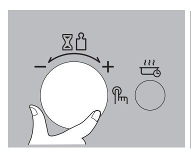


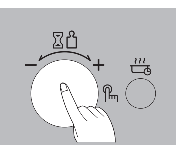
4

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “10:30” s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS.**

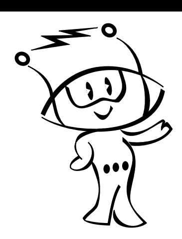
L'horloge commence le comptage.





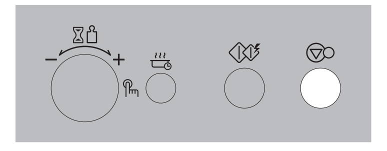
Sécurité enfants

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment activer la sécurité enfants.



Votre four possède une fonction de sécurité qui empêche le démarrage accidentel du four.
Lorsque la sécurité enfants est activée, vous ne pouvez plus utiliser les autres fonctions du four ni cuire des aliments. Toutefois, votre enfant pourra toujours ouvrir la porte du four.

1. Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

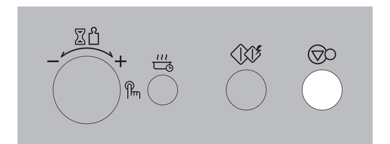


2. Appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur indique “**L**” et que l'appareil émette un signal sonore.

La **SÉCURITÉ ENFANTS** est maintenant enclenchée.

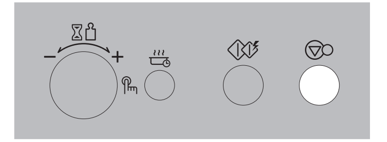
L'heure disparaît de l'afficheur.

Si vous appuyez sur une touche, l'afficheur indique “**L**”.

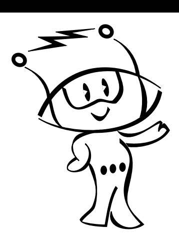


3. Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANTS**, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'indication “**L**” disparaisse.

Un signal sonore indiquera qu'elle est désactivée.



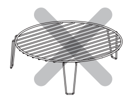
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à une puissance de 400W pendant 5 minutes.

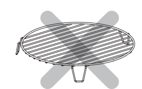


Votre four comporte cinq réglages de puissance des micro-ondes. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**

Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.





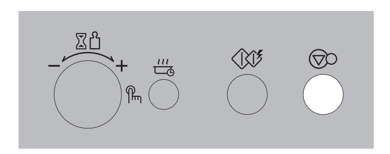


Trépied haut **Trépied bas**

1

Vérifiez que vous avez correctement installé votre four, comme indiqué au début de ce manuel.

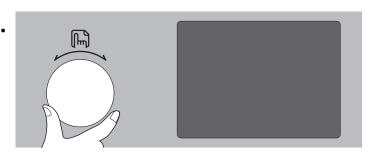
Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2

Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode **Micro-ondes.**

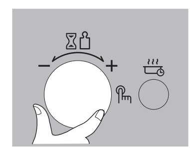
L'indication suivante s'affiche : “≋”

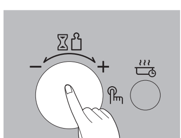


3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “400W” s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la puissance.

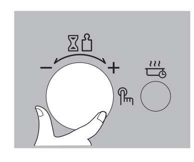


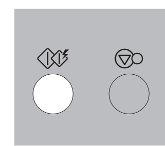


4

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “5:00” s'affiche.

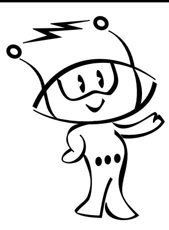
Appuyez sur **DÉPART/ QUICK START.**





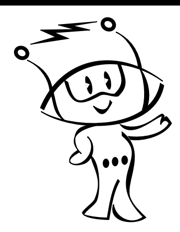
Niveau de puissance des micro-ondes

Ce four est équipé de cinq niveaux de puissance afin de vous offrir un maximum de contrôle et de flexibilité sur la cuisson.
Le tableau ci-dessous indique le niveau de puissance de cuisson conseillé avec ce four pour différents types d'aliments.



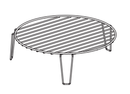
PUISSANCE	SORTIE	UTILISATION	ACCESSOIRE
ÉLEVÉE	1000 W	* Faire bouillir de l'eau * Faire dorer du bœuf haché * Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes * Cuire des morceaux de viande tendres	Plat pour micro-ondes
MOYENNE À ÉLEVÉE	800 W	* Réchauffer * Faire rôtir de la viande ou de la volaille * Cuire des champignons et des fruits de mer * Cuire des plats à base de fromage et d'œufs	
MOYENNE	600 W	* Cuire des gâteaux et des brioches * Préparer des œufs * Cuire de la crème * Préparer du riz ou de la soupe	
MOYENNE À FAIBLE/DÉCONGÉ LATION	400 W	* Décongeler * Faire fondre du beurre ou du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendres	
FAIBLE	200 W	* Ramollir du beurre ou du fromage * Ramollir de la crème glacée * Faire lever de la pâte à levure	

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes.



Ce mode vous permet d'obtenir rapidement des aliments dorés et croustillants.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.

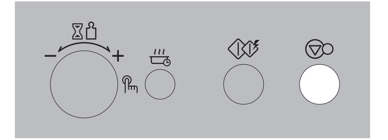


Trépied haut **Plat Crousty**

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.

1

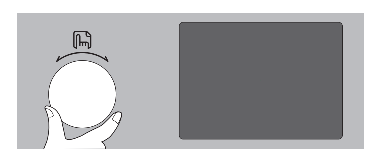
Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2

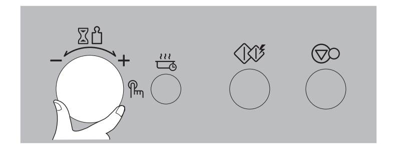
Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode **Gril.**

L'indication suivante s'affiche : “ ”



3

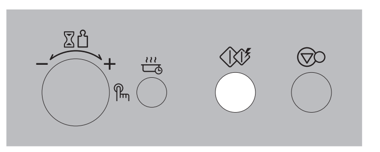
Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “12:00” s'affiche.



4

Appuyez sur **DÉPART/ QUICK START.**

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



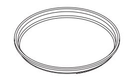
Combinée gril + micro-ondes
Cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 400W et avec la fonction gril.

Votre four dispose d'une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec le système **thermique** et le système à **micro-ondes.**
Grâce à cette fonction, les aliments cuisent généralement plus vite.

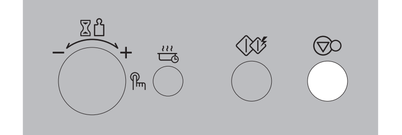
En mode cuisson combinée gril + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (200, 400 et 600 W).

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Plat Crousty

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

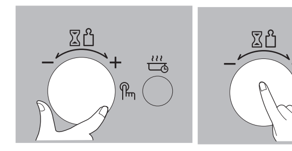


2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode de **Cuisson combinée gril + micro-ondes.**
L'indication suivante s'affiche : " ", " "

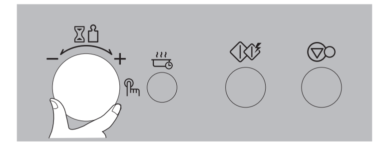


3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "400W" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la puissance.

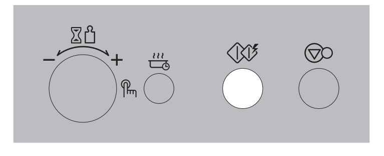


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "25:00" s'affiche.



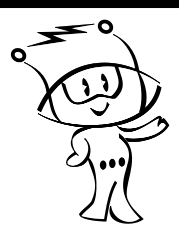
5 Appuyez sur **DÉPART/ QUICK START.**

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



Fonction Quick Start

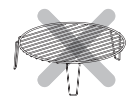
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à puissance maximale (1000W) pendant 2 minutes.



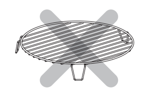
La fonction **Quick Start** vous permet de régler la cuisson à puissance maximale (1000W) par intervalles de 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉPART/QUICK START.**

Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



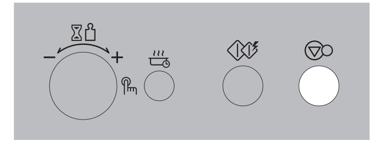
Trépied haut



Trépied bas

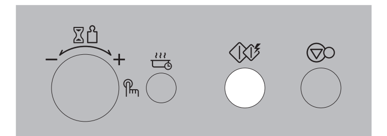


1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



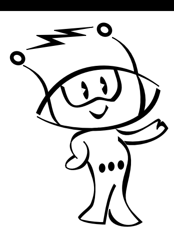
2 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START** à quatre reprises pour régler la cuisson sur 2 minutes à puissance maximale (1000W).

Votre four démarrera la cuisson dès la première pression.



Modulation du temps de Cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment modifier les programmes de cuisson prédéfinis pour choisir une durée plus ou moins longue.

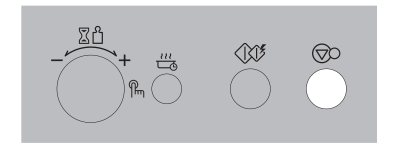


Si vous trouvez que vos aliments sont trop ou pas assez cuits lorsque vous utilisez le programme de cuisson prédéfini, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**

Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson (à l'exception du mode décongélation) à tout moment en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**

1

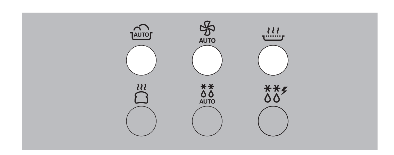
Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2

Sélectionnez le programme de **cuisson** prédéfini de votre choix.

Indiquez le poids des aliments.

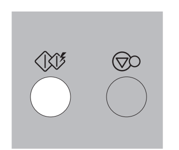


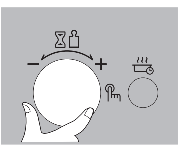
3

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Tournez la molette **DURÉE/POIDS.**

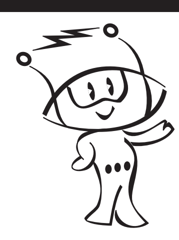
La durée de cuisson augmentera ou diminuera.





Maintien au chaud

Dans l'exemple suivant, je vous indique comment maintenir au chaud à haute puissance pendant 30 minutes.



Le four dispose de deux niveaux de puissance, Haut et Bas, lorsque le maintient au chaud est sélectionné.
Lorsque vous appuyez sur Maintient au chaud, le niveau de puissance Haut est sélectionné.

1. Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

2. Appuyez une fois sur **Maintient au chaud.**
L'indication suivante s'affiche : " "

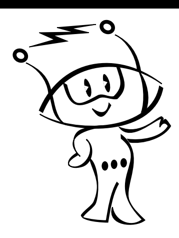
3. Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "G HI" s'affiche.
Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la température.

4. Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "30:00" s'affiche.

5. Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Automatique
Cuisson

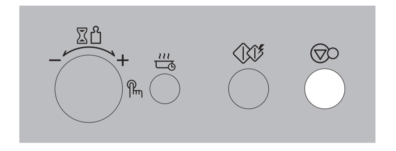
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,6 kg de légumes congelés.



Les menus de cuisson automatique sont programmés.
Ce mode vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type et le poids des aliments.

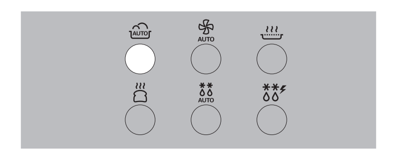
1

Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2

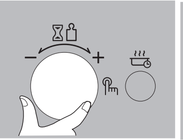
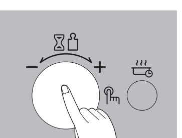
Appuyez sur **Cuisson automatique.**
L'indication suivante s'affiche : “ AUTO ”



3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “Ac 3” s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.

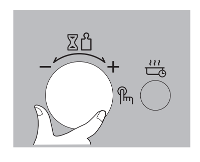
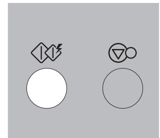



4

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “0,6kg” s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**

GUIDE POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

<table>
<tr><th>Fonction</th><th colspan="2">Catégorie</th><th>Poids limite</th><th>Ustensile</th><th>Température des aliments</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Automatique cuisson</td><td>AC 1</td><td>Pommes de terre en chemise</td><td>0,2~1,0 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Ambiante</td><td>Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 180 - 220g .
Lavez et séchez-les. Faites des petits trous dans les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille. Adaptez le poids et appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 minutes.</td></tr>
<tr><td>AC 2</td><td>Légumes frais</td><td>0,2~0,8 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Ambiante</td><td>Placez les légumes dans un récipient pour micro-ondes.
Ajoutez plus ou moins d'eau selon la quantité.
** 0,2kg - 0,4kg : 2 cuillères à soupe
** 0,5kg - 0,8kg : 4 cuillères à soupe
Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four. Après la cuisson, remuez pendant 3 à 4 secondes. Recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>AC 3</td><td>Légumes congelés</td><td>0,2~0,8 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Congelée</td><td>Placez les légumes dans un récipient pour micro-ondes.
Ajoutez plus ou moins d'eau selon la quantité.
** 0,2-0,4 kg : 2 cuillères à soupe
** 0,5-0,8 kg : 4 cuillères à soupe
Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four. Après la cuisson, remuez pendant 3 à 4 secondes. Recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>AC 4</td><td>Riz/pâtes</td><td>0,1~0,3 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Ambiante</td><td>Placez le riz ou les pâtes dans un grand récipient profond (3 l) rempli d'eau bouillante et ajoutez du sel (entre une pincée et 1 cuillère à café).
<table>
<tr><td colspan="2">Poids</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Recouvrir</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Eau</td><td>Riz</td><td>250ml</td><td>500ml</td><td>750ml</td><td>Recouvrir d'un film étirable percé de petits trous</td></tr>
<tr><td>Pâtes</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Ne pas couvrir</td></tr>
</table>
** Riz : après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.
** Pâtes : remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes sous l'eau froide.</td></tr>
</table>

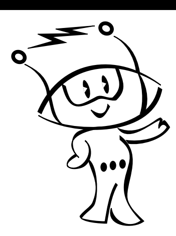
GUIDE POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

Fonction	Catégorie		Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Automatique cuisson	AC 5	Gratin dauphinois	0,5~1,4 kg	Plat résistant à la chaleur, support bas	Température ambiante	1.Placez un tiers de la sauce blanche dans un plat. Ajoutez les pommes de terre, les oignons et le bacon. Recouvrez avec le reste de la sauce blanche. 2.Saupoudrez avec du fromage. Placez le plat sur le support. 3.Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes.
	AC 6	Plats préparés réfrigérés	0,3~0,6 kg	Plat	Réfrigérée	Percez le film à l'aide d'un ustensile pointu. Placez les aliments sur le plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes. - Remuer : spaghetti bolognaise, ragoût de bœuf, par exemple - Ne pas remuer : lasagnes, hachis Parmentier, par exemple. **Remarque:** Pour les aliments contenus dans des sachets, percez de quelques trous les sachets de viande, riz, pâtes, etc. - Pour les aliments pouvant être remués, agitez si nécessaire.
	AC 7	Plats préparés congelés	0,3~0,6 kg	Plat	Congelée	Placez les plats préparés congelés sans les couvrir sur le plateau en verre.
	AC 8	Soupe/sauce	0,2~0,8 kg	Récipient pour micro-ondes	Ambiante	Versez la soupe/sauce dans un récipient pour micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four. Après la cuisson, remuez, puis recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes. Remuez à nouveau.

* Recette AC 5 de dauphinois de gratin (1,0 kg)

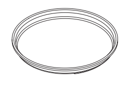
Ingrédients	Sauce blanche
400 g de pommes de terre, épluchées é coupées en tranches fines 100 g d’oignons, cuits coupés en tranches fines 3 tranches de bacon, cuit et coupé sommairement 350 g de sauce blanche 80 g de mozzarella émincée Sel, poivre noir	3 cuillères à café de beurre, 5 cuillères à café de farine, 2,5 tasses de lait 1. Posez le beurre dans un saladier Faites fondre le beurre au four micro-onde sur le niveau de puissance HIGH (Haut) 2. Ajoutez la farine et faites cuire au micro-onde pendant 2 minutes sur la position HIGH. 3.Ajoutez le lait, le sel et le poivre noir. Faites cuire au micro-onde pendant 15 minutes sur a position HIGH. (Au cours de la cuisson, mélangez plusieurs fois.)

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 1,4kg de rôti de bœuf.



Ce mode vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type et le poids des aliments.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Plat Crousty

ATTENTION :

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

1. Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

2. Appuyez sur **RÔTISSAGE AUTOMATIQUE.**
   L'indication suivante s'affiche : " AUTO "

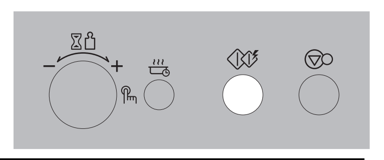
3. Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "Ar 1" s'affiche.

   Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.

4. Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "1,4kg" s'affiche.

5. Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

   Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**



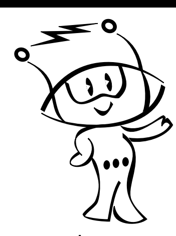
GUIDE POUR LE RÔTISSAGE AUTOMATIQUE

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Rôtissage automatique	Ar 1	Rôti de bœuf*	0,5~1,5 kg	Plat Crousty	Réfrigérée	Badigeonnez la viande d'huile. Posez sur le plat Crousty. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	Ar 2	Rôti de porc	0,5~1,5 kg	Plat Crousty	Réfrigérée	Badigeonnez la viande d'huile. Posez sur le plat Crousty. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	Ar 3	Poulet entier rôti	0,8~1,5 kg	Plat Crousty	Réfrigérée	Lavez et séchez la peau. Badigeonnez le poulet d'huile. Ficelez les pattes avec un fil en coton. Posez sur le plat Crousty. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.

* Cette fonction est programmée pour une cuisson ”bien cuit”.
* Après avoir retourné l’aliment au moment du bip sonore et en fonction de votre préférence, ajuster les temps de cuisson comme suit :

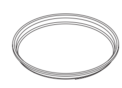
Type de cuisson	**Ajuster le temps de cuisson**
Bien cuit	Temps pré-programé
A point	Réduire le temps de 1 à 3 min
Saignant	Réduire le temps de 3 à 6 min

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,4kg pizza surgelée.



Ce mode vous permet de cuire avec la fonction Crousty.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



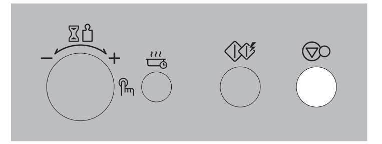
Plat Crousty

ATTENTION :

1. **Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat Crousty du four. Il peut être très chaud.**
2. **Après la cuisson, évitez de poser le plat Crousty encore chaud sur une table en verre ou sur un matériau susceptible de fondre. Veillez à toujours utiliser un plateau ou un dessous de plat.**
3. **N'utilisez jamais le plat Crousty avec un produit de modèle différent. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie ou endommager l'appareil.**

1

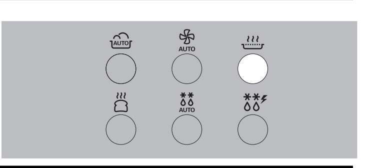
Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2

Appuyez sur **CUISSON CROUSTY.**

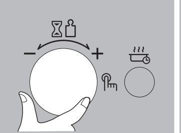
L'indication suivante s'affiche : " AUTO "

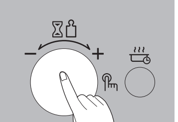


3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "cc 2" s'affiche.

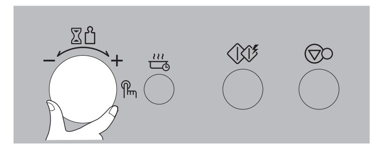
Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.





4

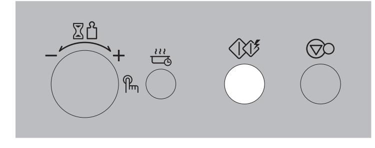
Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "0,4kg" s'affiche.



5

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**



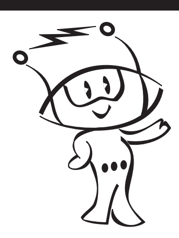
GUIDE POUR LA CUISSON CROUSTY

Fonction	Catégorie		Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Cuisson Crousty	cc 1	Frites	0,2 ~ 0,4 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Congelé	Étalez les pommes frites surgelées sur le plateau Crisp sur le support haut. Pour de meilleurs résultats, faites cuire en une seule couche. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 2	Pizza surgelée	0.3~0.5 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Congelé	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Au signal sonore, placez la pizza surgelée sur le plateau Crisp. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 3	Pizza réfrigérée	0,2 à 0,4 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Réfrigéré	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Au signal sonore, placez la pizza surgelée sur le plateau Crisp. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 4	Bâtonnet de poisson	0.3~0.6 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Congelé	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Au signal sonore, placez les bâtonnets de poisson sur le plateau Crisp. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 5	Filet de poissons	0.2~0.8 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Réfrigéré	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Préparez un filet de poisson de 2,5 cm d'épaisseur et huilez-le au pinceau. Salez et poivrez. Au signal sonore, placez le filet de poisson sur le plateau Crisp. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 6	Blancs de poulet	0.2~0.8 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Réfrigéré	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Huilez au pinceau les blancs de poulet. Salez et poivrez. Au signal sonore, placez les blancs de poulet sur le plateau Crisp. Au second signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 7	Ailes de poulet	0.2~0.8 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Réfrigéré	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Lavez et séchez la peau. Huilez au pinceau les blancs de poulet. Salez et poivrez. Au signal sonore, placez les ailes de poulet sur le plateau Crisp. Au second signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	cc 8	Saucisse	0.1~0.6 kg	Plateau Crisp sur le support haut	Réfrigéré	Préchauffez le plateau Crisp vide sur le support haut. Fendez légèrement la surface Au signal sonore, placez la saucisse sur le plateau Crisp. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.

ATTENTION: L'ustensile et l'environnement du four sont très CHAUDS. Utilisez des manicles.

Pain
Frais

La température et la densité des aliments varient, je vous conseille de vérifier les aliments avant de démarrer la cuisson. Prêter une attention particulière aux grands morceaux de pain, certaines parties pourraient ne pas être complètement dégelées a vant la cuisson. Ceci aura besoin d'un temps debout pour permettre au centre de dégeler. Dans l'exemple suivant, je vous indique comment faire cuire 0,4 kg de pain frais.



Cette fonction produit de meilleurs résultats pour décongeler vos aliments.

Votre four présente différents paramètres de dégivrage du **pain** (pain en tranches, petits pains, croissant, baguette, etc.) ; chaque poids à dégivrer présent différents réglages de puissances.

Votre four dispose d'une fonction de décongélation combinée qui vous permet de décongeler des aliments avec le système **thermique** et le système à **micro-ondes.**

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.

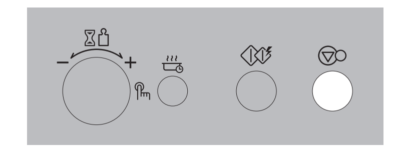


High rack

1

Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

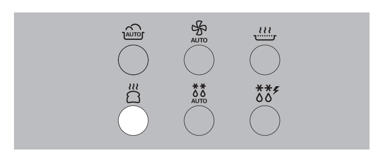
Pesez les pain que vous êtes sur le point de décongeler.
Enlevez tous les liens métalliques ou les emballages.
Placez ensuite le pain sur le support haut dans votre four et refermez la porte du four.



2

Appuyez sur **PAIN FRAIS.**

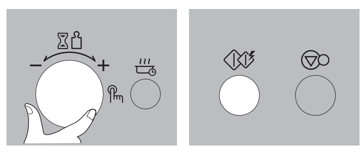
L'indication suivante s'affiche : “ ** ”



3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “0,4kg” (le poids des aliments congelés) s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

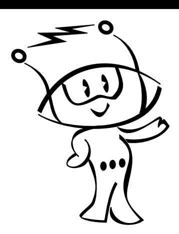


4

Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour garantir une décongélation homogène. Retirez les portions décongelées ou protégez-les pour ralentir la décongélation. Une fois cette vérification effectuée, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART/QUICK START** pour reprendre la décongélation.
Votre four n'arrêtera la décongélation que si vous ouvrez la porte (même après le signal sonore).

Automatique Décongélation

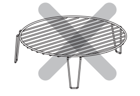
La température et la densité des aliments varient. Nous vous recommandons de bien vérifier l'état des aliments avant de commencer la cuisson. Soyez particulièrement vigilant concernant les gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Par exemple, la cuisson du poisson est si rapide qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson alors qu'il n'est pas entièrement décongelé. Ces aliments nécessiteront un temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment décongeler de la volaille.

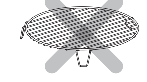


Votre four comporte quatre réglages de décongélation par micro-ondes :
Viande, Volaille, Poisson et **Pain.**
Chaque catégorie de décongélation possède différents réglages de puissance.

Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.

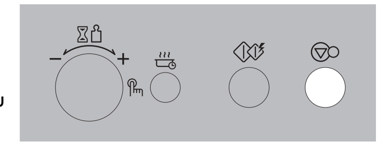
N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.


Trépied haut


Trépied bas

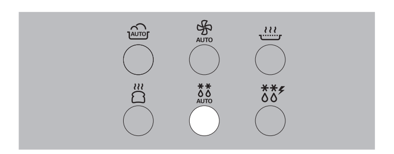
1

Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**
Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler.
Enlevez tous les liens métalliques ou les emballages, puis placez les aliments sur un plat pour micro-ondes que vous disposerez sur le plateau en verre de votre four et refermez la porte du four.



2

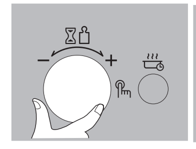
Appuyez sur **Décongélation automatique.**
L'indication suivante s'affiche : “ AUTO ”



3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “dEF2” s'affiche.

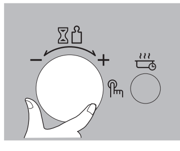
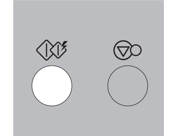
Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.




4

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que “0,8kg” (le poids des aliments congelés) s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

5

Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour garantir une décongélation homogène. Retirez les portions décongelées ou protégez-les pour ralentir la décongélation. Une fois cette vérification effectuée, fermez la porte du four et appuyez sur **Départ/Quick Start** pour reprendre la décongélation.
Votre four n'arrêtera la décongélation que si vous ouvrez la porte (même après le signal sonore).

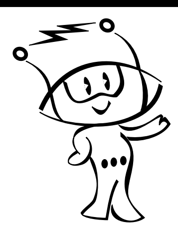
Guide de décongélation

* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient pour micro-ondes non couvert, qui doit être disposé sur le plateau en verre.
* Si nécessaire, protégez les petites portions de viande ou de volaille avec des morceaux de papier aluminium. Cela empêchera ces parties de se réchauffer durant la décongélation. Veillez à ce que le papier aluminium ne soit pas en contact avec les parois du four.
* Séparez les aliments tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le lard dès que cela est possible.
  Au signal sonore, retournez les aliments. Retirez les portions décongelées. Continuez de décongeler les parties restantes.
  Après la décongélation, laissez reposer jusqu'à ce que les aliments soient entièrement décongelés.

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Aliments*
Automatique Décongélation	dEF1	Viande	0,1~4,0 kg	Plat pour micro-ondes	Bœuf haché, steak, dés de viande pour ragoût, faux-filet, rôti à braiser, rumsteck, bifteck haché, côtes de porc, côtes d'agneau, rôti roulé, saucisses, côtelettes (2cm) Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.
	dEF2	Volaille			Poulet entier, cuisses, escalopes de poulet et de dinde. (moins de 2kg) Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 20 à 30 minutes.
	dEF3	Poisson			Filet, darnes, poisson entier, produits de la mer. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
	dEF4	Pain	0,1~0,5 kg	Serviette en papier	Tartines, petits pains, baguette, etc. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 minutes.

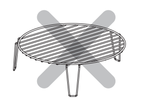
Rapide Décongélation

Utilisez cette fonction pour décongeler très rapidement jusqu'à 0,5kg de viande hachée. Un temps d'attente est nécessaire pour permettre à la viande de décongeler jusqu'au cœur. L'exemple suivant explique comment décongeler 0,5kg de viande congelée.

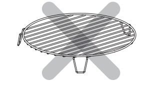


Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.

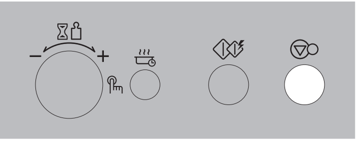


Trépied haut

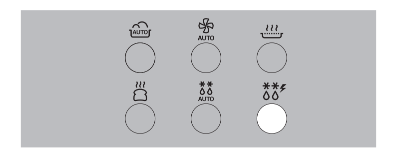


Trépied has

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
Pesez la viande que vous voulez décongeler.
Veillez à retirer toutes les attaches et les éléments d'emballage métalliques; puis placez la viande dans le four et fermez la porte du four.



2. Appuyez sur **QUICK DEFROST.** (Mettez les 0,5kg de viande)
L'indication suivante s'affiche : " ❄❄ "
Le four démarre automatiquement.



3. À un moment de l'opération de décongélation, le four émet un bip sonore ; ouvrez la porte du four, retournez la viande et séparez-la pour assurez une décongélation régulière. Retirez les parties déjà décongelées ou couvrez-les pour éviter qu'elles ne s'échauffent. Après cela, refermez la porte du four et appuyez sur **START/QUICK START** pour continuer l'opération de décongélation.
L'opération de décongélation ne s'arrête pas (même une fois que le bip sonore est émis) tant que vous n'ouvrez pas la porte.

Guide de décongélation rapide

- Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement la viande hachée.
- Enlevez tout l'emballage entourant la viande. Placez la viande hachée sur un plat compatible micro-ondes.
- Lorsqu'un bip sonore est émis, retirez la viande du four, retournez-la puis remettez-la dans le four.
- Appuyez sur START pour continuer. Une fois le programme de décongélation terminé, retirez la viande du four et couvrez-la avec une feuille de papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit entièrement décongelée.

Fonction	*Category*	*Poids limite*	*Ustensile*	*Aliments*
Rapide Décongélation	Viande hachée	0.5 kg	Plat compatible micro-ondes	Viande hachée. Une fois l'opération de décongélation terminée, couvrez la viande avec une feuille de papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Ustensiles Pour micro-ondes

Si vous utilisez la fonction micro-ondes, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des parties métalliques

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVEE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile : cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

Vaisselle de table

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes. Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

Récipients en verre

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes. Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui vont être réchauffés rapidement. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour contenir des aliments dont la cuisson prend un temps assez important, car les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique.

Papier

Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. L'essuie-tout est également très utile pour emballer les aliments et pour placer sur les plaques à pâtisserie sur lesquelles sont cuits des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez d'utiliser les essuie-tout colorés car la couleur risque de fondre. Certains essuie-tout recyclés peuvent contenir des impuretés, ce qui risque de provoquer un arc électrique ou des étincelles, en mode Micro-ondes.

Sacs plastiques spécial cuisson

A condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

Récipients en poterie, grès et céramique

Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés en mode Micro-ondes, mais ils doivent être testés avant d'être utilisés.

ATTENTION

Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.

Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Les recettes du livre ont été concoctées avec une grande attention, mais votre réussite dans la préparation de ces recettes dépend de l'attention que vous apportez aux aliments pendant leur cuisson.

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante : dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four lorsqu'ils sont légèrement trop cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur.

Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Etant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long.

Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes ; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Brunir les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'oeil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvre cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Caractéristiques des aliments et
Cuisson au micro-ondes

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'oeufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3°C à 8°C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes.
Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

Pour nettoyer votre four

1. Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage La lèchefrite peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle.

2. Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Annulation.

3. Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4. La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.
Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

6. Débranchez votre four de la prise électrique si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou si vous arrosez de l'eau sur le verre pour le nettoyer. Si non, le produit peut être utilisé en appuyant sur la touche Démarrage rapide.

Questions et Réponses

Q Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas ?
R Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas.
L'ampoule a éclaté
Le transformateur est en panne

Q Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte ?
R Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer ; ils ne laissent pas passer les ondes.

Q Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande ?
R Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.

Q Le four à micro-ondes sera t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?
R Oui, ne le faites jamais marcher vide.

Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?
R Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des oeufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'oeuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson.
Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.

Q Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?
R Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.

Q Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?
R Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

Spécifications techniques

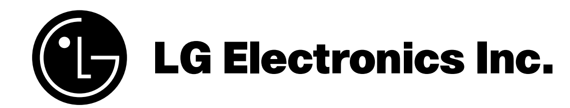
Spécifications techniques

		MH-3181WR
Alimentation		230 V~ 50 Hz
Puissance restituée		1000 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil		491 mm(L) X 380 mm(H) X 474 mm(P)
Consommation électrique	max.	2700 watt
	Micro-ondes	1500 watt
	Gril	1250 watt
	Combinée	2700 watt

NOTE IMPORTANTE
A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé. (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou oprès l'ouverture de la parte) Le remplacement du cable d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro onde, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laisser reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuer ou agiter le contenu (en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Ce four micro-ondes est livre avec un cordon reseau special, qui, s'il est endommage, doit etre remplace par un cordon de meme type. Ce cordon ne peut etre delivre que par le fabriquant et installe par une personne competente.



Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.

Printed in China